

Tagliatellepasta soijakastikkeella maustetussa vaaleassa lihakastikkeessa

kokonaisaika **90 min** 90 min esivalmistelut

AINEKSET

4 annosta

Tagliatellepasta:

300 g vehnä jauhoja

3 kananmunaa

1 hyppyselli hienoa suolaa
nen

Kastike:

100 g makkaraa

100 g naudan jauhelihaa

1 porkkana

1 varsiselleri

1 sipuli

0,5 lasillista valkoviiniä
riittävästi kuumaa vettä
tai lientä
pippuria

Kikkoman luonnollisesti
valmistettu soijakastike
extra-neitsytoliiviöljyä
2 laakerinlehteä

VALMISTUS

Vaihe 1

Tagliatellepasta: Kaada jauhot leivinlaudalle ja tee keskelle kuoppa. Riko kananmunat kuoppaan ja lisää päälle ripaus suolaa. Sekoita taikinaa yhteen ensin haarukalla ja sitten käsin. Vaivaa taikinaa noin 10 minuuttia, kunnes taikina on tasaista. Muotoile taikina palloksi ja kääri tuorekelmuun. Anna taikinan levätä 30 minuuttia.

Vaihe 2

Kauli taikina ohueksi kaulimella tai pastakoneella ja leikkaa taikinalevy nauhoiksi. Anna pastanauhojen levätä jauhotetulla tasolla muutaman minuutin ajan.

Vaihe 3

Kastike: Pilko selleri, porkkana ja sipuli kastiketta varten. Kuumenna pannu, kaada pannulle hieman öljyä ja lisää joukkoon kasvikset. Paista kasviksia muutaman minuutin ajan miedolla lämmöllä. Lisää joukkoon pieneksi paloitellut makkarat ja jauheliha ja paista liha kypsäksi. Kaada joukkoon valkoviini.

Vaihe 4

Kun valkoviini on sekoittunut hyvin joukkoon, mausta pippurilla. Anna kiehua hetki ja lisää joukkoon hieman vettä tai lientä. Anna kiehua kannen alla n. 30 minuuttia. Lisää tarvittaessa hieman vettä. Lisää lopuksi joukkoon soijakastike.

Vaihe 5

Keitä tagliatellepasta isossa kattilassa

suolavedessä. Keittoaika riippuu pastanauhojen paksuudesta. Valuta pasta ja tarjoa vaalean lihakastikkeen kanssa.